

1. 予定(アレルギー詳細)献立表は、食品表示法に定められている28品目を表示しています。
 食品表示法の一部改正により特定原材料に準ずるもの(推奨表示)にアーモンドが追加になりました。
 順次対応させていただきます。

特定原材料(義務表示)7品目	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)21品目
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	アーモンド あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン 大豆 ごま くるみ カシューナッツ オレンジ キウイフルーツ バナナ もも りんご まつたけ やまいも

2. 献立名の黒丸印(●)は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ除去食の提供があります。
 ()内の食品は対応アレルゲンを表示しています。
 ※除去食の対応アレルゲンは下記の7品目です。除去食の提供はアレルゲン7品目を含む
 和え物(サラダ、フルーツ和えを含む)・炒め物・煮物(カレー・シチュー麺類を含む)・汁物などです。

除去食対応アレルゲン7品目	卵 乳 えび かに いか たこ ごま
---------------	--------------------

3. 加工食品は、原材料や調味料ではなく、アレルゲンのみを表示している場合もあります。
 4. しょうゆは(小麦・大豆)、酢、特濃酢は(小麦)の成分を含んでいます。月はじめて使用した日のみ、アレルゲンを表示しています。その日以降は表示していませんが、アレルゲンは同じです。
 5. 海藻類(あおさ、もずく、ひじき)、しらすやチリメン、カエリなどは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取されていることから、「えび・かに」が混入することがあります。
 6. あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。
 7. 天候やその他の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。
 8. 調味料欄に表示がなくても、塩、こしょう、砂糖、酒、酢(小麦)、しょうゆ(小麦、大豆)、みりん、でんぷんを使用する場合があります。
 ※毎週木曜日は幼稚園欠食です。

日	献立名	赤の食品 <small>(おもに体をつくるものになる)</small>	黄の食品 <small>(おもにエネルギーのものになる)</small>	緑の食品 <small>(おもに体の調子を整えるものになる)</small>	調味料
1日 (火) 高原小 6年 欠食	牛乳	牛乳			
	五目ごはん	ひじき,豚肉,油揚げ(大豆)	米,大麦,大豆油	人参,ねぎ,ごぼう,椎茸	チキンブイヨン(鶏肉),花かつお,濃口醤油(小麦、大豆),うす口しょうゆ(小麦、大豆),本みりん,酒,塩
	魚の生姜焼き	さば	さとう		濃口醤油,酒,本みりん,おろししょうが
	塩昆布のあえもの	塩こんぶ,しらす干し	ごま油,さとう	人参,大根,キャベツ,きゅうり	うす口しょうゆ,酢(小麦)
	ヨーグルト	ヨーグルト(乳 ゼラチン)			
2日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン (幼稚園・中学校)		コッペパン(小麦、乳、大豆)		
	揚げパン(小学校)	きな粉(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆),大豆油,黒糖,さとう,はったい粉		
	キャベツとベーコンのスープ	鶏肉,無添加ベーコン(豚肉),白花豆,白いんげん豆	じゃがいも,オリーブ油	キャベツ,人参,たまねぎ,しめじ	豚骨(豚肉),チキンブイヨン(鶏肉),塩,こしょう,パセリ缶
	チリコンカン (幼稚園・中学校のみ)	豚肉,牛肉,白いんげん豆	さとう,大豆油	たまねぎ	ケチャップ,ウスターソース,おろしにんにく,塩,チリパウダー,カレー粉
大根サラダ	わかめ	さとう,オリーブ油	大根,人参,きゅうり,コーン,シークワサー果汁	酢,塩	

日	献立名	赤の食品 <small>(おもに体をつくるものになる)</small>	黄の食品 <small>(おもにエネルギーのものになる)</small>	緑の食品 <small>(おもに体の調子を整えるものになる)</small>	調味料
3日 (木) ひなまつり 献立  泡瀬小 6年 欠食	牛乳	牛乳			
	ちらしずし		米		ちらしずし (小麦、大豆、鶏肉)
	あさりのすまし汁	糸かまぼこ、あさり		大根、人参、金美人参、みつば	花かつお、だし昆布、うす口しょうゆ、酒、塩
	豆腐ハンバーグのきのこあんかけ	豆腐ハンバーグ (大豆、鶏肉)	さとう、でん粉	しめじ、えのきたけ、椎茸	本みりん、酒、濃口醤油、塩、花かつお
ひなまつりフルーツ白玉		白玉だんご (大豆)、ゼリー (もも、りんご)	ぶどう、黄桃 (もも)、パイナップル		
4日 (金) 泡瀬小 6年 欠食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	中華スープ	鶏肉、わかめ	でん粉、ごま油	人参、とうがん、長ねぎ、椎茸	豚骨 (豚肉)、チキンブイヨン (鶏肉)、うす口しょうゆ、塩
	春巻き	春巻 (小麦、大豆、豚肉)	大豆油		
ハンウースー	無添加ハム (豚肉、大豆)	春雨、さとう、ごま油	人参、きゅうり、コーン	濃口醤油、酢、塩	
7日 (月) 高校入試 応援献立	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米、大麦		
	ポークカレー	豚肉、白花生 白いんげん豆	大豆油、じゃがいも、さつまいも、小麦粉 (小麦)	人参、たまねぎ、ピーマン、にんにく、ブルーネ	豚骨 (豚肉)、トマトケチャップ、ウージパウダー、ウスターソース、カレー粉、カレールウ (小麦、大豆、りんご)、カレーフレーク (小麦、大豆、鶏肉、牛肉)、塩
	チキンカツ	鶏肉	小麦粉 (小麦)、パン粉 (小麦)、バターミックス (小麦、大豆) 大豆油		
いよかん			いよかん		
8日 (火) 美東中 3年、 沖縄東 中3年 欠食	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉、昆布、チキアギ (大豆)、大豆	米、大麦、大豆油	人参、ねぎ、椎茸	ポークブイヨン (鶏肉、豚肉)、花かつお、濃口醤油、うす口しょうゆ、本みりん、酒、塩
	チキアギ	チキアギ			
	キャベツとひき肉炒め	豚肉、厚揚げ (大豆)	大豆油	キャベツ、人参、もやし、たまねぎ、ピーマン	酒、おろしにんにく、おろししょうが、濃口醤油、本みりん
9日 (水) 美東中 3年、 沖縄東 中欠食	牛乳	牛乳			
	すきやきうどん	豚肉、油揚げ (大豆)	冷凍うどん (小麦)、さとう、大豆油	はくさい、小松菜、人参、たまねぎ、長ねぎ、椎茸	花かつお、濃口醤油、本みりん、酒、塩
	厚揚げとかぼちゃのそぼろ煮	厚揚げ (大豆)、豚肉、豚レバー	さとう、大豆油	かぼちゃ、たまねぎ、いんげん	濃口醤油、本みりん、酒、花かつお
	だし巻き玉子	だし巻き玉子 (鶏卵、小麦、大豆)			
10日 (木) 東北復興 支援献立 泡瀬小 5年 欠食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	芋の子汁	鶏肉、油揚げ (大豆)	里芋、こんにゃく	大根、人参、しめじ、長ねぎ	花かつお、だし昆布、うす口しょうゆ、濃口醤油、塩
	魚の梅みそ焼	さば	さとう	梅肉 (りんご、大豆)	塩、甘口白みそ (大豆)、酒、本みりん
●すんだもち (乳)	白花生、白いんげん豆、脱脂粉乳 (乳)	白玉もち、グラニュー糖	青大豆 (大豆)	塩	

日	献立名	赤の食品 <small>(おもに体をつくるものになる)</small>	黄の食品 <small>(おもにエネルギーのものになる)</small>	緑の食品 <small>(おもに体の調子を整えるものになる)</small>	調味料	
11日 (金)	牛乳	牛乳				
	わかめスープ	わかめ,鶏肉	ごま油,でん粉	大根,人参,長ねぎ,コーン	豚骨(豚肉),うすろしょうゆ,塩	
	麦ごはん		米,大麦			
	タコミート	タコライス	豚肉,牛肉,豚レバー,大豆, レンズ豆	大豆油,さとう	人参,たまねぎ,セロリー, ピーマン,マッシュルー ム	赤ワイン,チリパウダー,ケチャッ プ,トマトペースト,ウスターソー ス,塩
	●タコライス用 チーズサラダ(乳)		チーズ(乳)		キャベツ,人参	
卒業祝いケーキ (中学3年生のみ)	バター(乳),卵,生ク リーム(乳)	小麦粉(小麦),きびあ ま糖,こめ油,チョコチッ プ(乳,大豆),粉糖		ベーキングパウダー,ココアパウ ダー		
14日 (月)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	豚肉と大根の煮つけ	豚肉,厚揚げ(大豆)	こんにゃく,さとう,ごま 油	人参,大根,生姜,椎茸,絹さ や	花かつお,濃口醤油,酒,うすろしよ うゆ,本みりん,塩	
	手作りふりかけ	しらす干し,大豆,糸けず り,青のり	さとう		本みりん,ゆかり	
	ひじきマヨネーズ和え	ひじき,とりささみチャ ンク(鶏肉),ガルバン ゾー,マローファット ピース,レッドキドニー	さとう,ノンエッグマヨ ネーズ	小松菜,人参,ごぼう	濃口醤油,塩	
15日 (火)	牛乳	牛乳				
	●きのこ豆のリゾッ ト(乳)	鶏肉,レンズ豆,大豆,チー ズ(乳)	米,大麦,さとう,オリーブ 油	たまねぎ,人参,にんにく, しめじ,えのきたけ,あお 豆(大豆),マッシュ ルーム	チキンブイヨン(鶏肉),トマト ソース(大豆),こしょう,白ワイ ン,塩	
	美東中 3年、 沖縄東 中3年 欠食	メンチカツ	メンチカツ(小麦、豚 肉、鶏肉、大豆)	大豆油		
	マカロニのカントリー炒め	豚肉,牛肉,豚レバー	マカロニ(小麦),さと う,大豆油	人参,たまねぎ,ピーマン, にんにく	赤ワイン,ケチャップ,カレー粉,ト マトペースト,ウスターソース	
16日 (水)	牛乳	牛乳				
	うっちんライス	鶏肉,しらす干し	米,大麦,大豆油	たまねぎ,人参,ごぼう,椎 茸	花かつお,濃口醤油,酒,本みりん,塩, うっちん粉末	
	チキンのマーレードソース	鶏肉	マーレード,さとう		塩,白ワイン,うすろしょうゆ,本み りん	
	いろいろサラダ	ちくわ	オリーブ油,さとう	大根,きゅうり,もやし,人 参,赤ピーマン,コーン, シークワーサー果汁	酢,人参ドレッシング(オレンジ, 大豆,りんご)	
	美東中 3年、 沖縄東 中3年 欠食	なかよしフルーツゼ リー(幼稚園のみ)		ぶどうゼリー	黄桃(もも),パイナップ ル,みかん,洋なし,ぶど う,さくらんぼ	



日	献立名	赤の食品 <small>(おもに体をつくるものになる)</small>	黄の食品 <small>(おもにエネルギーのものになる)</small>	緑の食品 <small>(おもに体の調子を整えるものになる)</small>	調味料
17日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,大麦		
	豚丼の具	豚肉	こんにゃく,さとう,大豆油	にんにく,たまねぎ,人参,ピーマン,たけのこ	酒,濃口醤油,本みりん,塩
	中華コーンスープ				
	中華ポテト (小学校)		中華ポテト		
ブラウニー (中学校)	卵,バター (乳),牛乳	きびあま糖,小麦粉 (小麦),粉糖		ベーキングパウダー,ココアパウダー	
18日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	シカムドゥチ	豚肉,白かまぼこ	こんにゃく	大根,椎茸,生姜,ねぎ	花かつお,だし昆布,濃口醤油,酒,塩
	きびなごのから揚げ	きびなご	でん粉,大豆油		
	タマナーチャンプルー	豚肉,厚揚げ (大豆)	大豆油	キャベツ,人参,にら,もやし	酒,おろしにんにく,おろししょうが,濃口醤油,こしょう,塩
22日 (火)	牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	無添加ベーコン (豚肉)	スパゲティ (小麦),大豆油,さとう	たまねぎ,人参,ピーマン,にんにく,マッシュルーム	ケチャップ,トマトピューレ,ウスターソース,こしょう,塩
	花野菜のビーンズサラダ	ガルバンゾー,マローファットピース,レッドキドニー,無添加ハム (豚肉,大豆)	さとう,オリーブ油	ブロッコリー,カリフラワー,きゅうり,人参,コーン	濃口醤油,酢,塩
ブラウニー	豆乳 (大豆)	小麦粉 (小麦),きびあま糖,こめ油,粉糖		ココアパウダー,ベーキングパウダー	

*揚げ物料理名 (揚げ油の使用回数)

- 3月 2日 揚げパン (小学校) (①)
- 3月 4日 春巻 (②)
- 3月 7日 チキンカツ (③)
- 3月 15日 メンチカツ (④)
- 3月 18日 きびなごのから揚げ (⑤廃油)

3月3日 ひな祭り

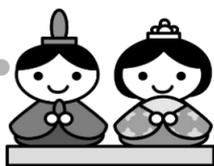
女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「ひな祭り」。ひな人形や桃の花を飾り、ちらしずしやハマグリ潮汁などをいただきます。そして、ひな祭りのお菓子といえば、ひしもちとひなあられが代表的です。ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたものが定番で、ひなあられは、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1 cm くらいの丸形のあられが親しまれています。ほかにも、全国各地にさまざまなお菓子がありますので、一部をご紹介します。

地域色あふれる ひな祭りのお菓子



〈今年度給食最終日〉

- 11日：中学校3年生
- 16日：幼稚園
- 17日：中学校1・2年生
- 22日：小学校



第3調理場では、今月も感染症による学級閉鎖等による業者さんの負担や食品ロス軽減のため、急なキャンセルができない個数ものはなるべく控え、柔軟に対応できるような献立にしています。
ひな祭りの日は、「桃、白、緑」を取り入れた「ひなまつりフルーツ白玉」を提供予定です。お楽しみに～！